

## Бон Буа и Буа Ординари



### Jean Groperrin

Гилем Гросперрэн  
(Guilhem Groperrin)

**Можно ли войти в историю Коньяка, не имея собственных виноградников и не дистиллируя спирты?**

Прежде всего я должен уточнить, что регион Коньяк и все производство в нем когда-то «сформировали» негоданты, к числу которых отношусь и я. Именно они пришли к мысли о том, чтобы дистиллировать местные вина.

Я думаю, что иметь собственный виноградник не так уж важно. Ведь я могу отбирать виноград в зависимости от качества урожая, выбирать дистиллерию, которая мне больше

нравится, и отбирать лоты, даже если собственника уже не существует. Качество коньяка есть синоним выбора и разнообразия. Мой отец был дистиллер, я умею заниматься дистилляцией, но я знаю также, что другие делают это лучше меня. Для меня важнее всего иметь возможность выбора и совершенно свободно отбирать лучшее.

«Самое важное – это терруар»

**Почему вы уделяете столько внимания «непопулярным» регионам Коньяка?**

Все просто, поскольку Коньяк это не Бургундия с ее 84 апелласьонами и 684 клима на территории всего в 25 тысяч гектаров. Разделение на крю в Коньяке не столь явное. У нас только 6 крю на 72 тысячах гектаров. Самое важное – это терруар, а не то, как он называется.

Я интересуюсь маленькими крю потому, что там находятся небольшие производители (средний размер владений в Гранд Шампань – 20 тысяч гектаров, а в Буа Ординари – всего 4), которые делают свою работу очень тщательно, а иногда просто великолепно!

**В чем уникальность терруаров Бон Буа и Буа Ординари?**

Если говорить в общем, действительно рискуя обобщением, можно сказать, что эти апелласьоны сохранили старинные

методы производства и что они избежали тех бурных потрясений, которые за последние десятилетия пережили более престижные крю.

**Охарактеризуйте, пожалуйста, спирты из этих субрегионов?**

Это не «субрегионы»! Кстати исторически Буа Ординари, как и Бон Буа – «Premiers Crus», такого же ранга, как и Гранд Шампань. Я бы предпочел говорить скорее о «забытых апелласьонах».

Спирты из Бон Буа, которые происходят с известняковых почв, обязаны стареть довольно долго, как и лучшие спирты из Гранд Шампань. Но Бон Буа с мергельных почв будут созревать значительно быстрее, как и Гранд Шампань из долины.

Аналогичным образом, Буа Ординари из сердцевины Ile d'Oleron, например, с песчаных почв, будет созревать не столь долго. Однако в возрасте 25 лет речь идет уже о коньяке, который обладает всей полнотой выдержки.

Относительная «простота» спиртов из Бон Буа и Буа Ординари, на ваш взгляд, является их преимуществом или недостатком?

Какая «простота»? Грубоватость некоторых спиртов из Буа Ординари далека от простоты! Тонкие спирты из Гранд Шампань все больше и больше стандартизируются. Напротив, коньяки из Буа я нахожу комплексными и по-настоящему уникальными. Это то преимущество, о котором знают истинные ценители и именно его они ищут.



ЛУЧШИЕ ЦЕНЫ НА КОНЬЯКИ  
ПРЯМОЙ ПОСТАВКИ

Считайте, этот коньяк  
вы купили здесь



ХОЗЯЙСТВО JEAN GROSPERRIN  
Франция

**Что эти спирты дают купаажам?**

Довольно часто они оказывают услуги в качестве «коньяка-доктора», они добавляют тельности и насыщенности «новым» о-де-ви, происходящим из более престижных регионов, ведь последним часто не хватает объемности. Также они приносят округлость и фруктовость.

**Производите ли вы винтажные коньяки из спиртов Bon Bois и Bois Ordinaire?**

Да, мы единственный дом, насколько я знаю, который создает миллезимные Буа Ординари, например, такие как Ile d'Oleron 1991 и Ile d'Oleron 1989. В Бон Буа мы также среди очень немногих предлагаем старые миллезимы (1992, 1979, 1973) и единственные, кто имеет очень старые винтажи, например, уникальный Bon Bois 1944 – подлинно коллекционный экземпляр.

**Каким образом вы сами предпочитаете пить коньяк?**

Я люблю пить коньяк с друзьями, поздно вечером, просто так, без всякого повода. Но также я люблю и наши утренние дегустации, когда мы обсуждаем наш продукт и представляем, каким он станет спустя много лет.

**С какими блюдами русской кухни вы бы порекомендовали сочетать коньяк?**

Зимой мне очень нравятся голубцы, немного пряные, с коньяком типа Бон Буа 1992 или Бон Буа 1979. Столь же хороши они с солянкой. Летом же к окрошке или рыбе идеально подойдет, например, Буа Ординари 1991. Небесполезно отметить, что этот коньяк отлично сочетается с икрой!



Grosperin Bons Bois  
1979 0.7 L

Франция

**8 486.-**

Миллезимный коньяк из региона Бон Буа. В букете ощущаются нотки лакрицы и засахаренных фруктов. Вкус мощный, с легкой ноткой йода, с доминирующими оттенками имбиря и кожи.



Grosperin Bois  
Ordinaires De L'Ile  
D'Olerone 1991  
0.7 L в п/у

Франция

**6 299.-**

Этот старинный коньяк безупречное отражение терруара побережья Атлантического океана. Коньяк с прекрасной структурой и приятной атакой. Мощный, щедрый, и уникальный.



[www.wineacademy.ru](http://www.wineacademy.ru)

Программа обучения включает практическую и теоретическую части и одобрена **Universite du Vin Chateau de Suze-La-Rousse**

Широкая дегустационная практика

Теоретическая часть представлена курсом лекций:

- виноделие разных стран и регионов
- вино и гастрономия
- крепкие спиртные напитки
- сигары и винные аксессуары

- Опытные преподаватели прошли аттестацию **Universite du Vin Chateau de Suze-La-Rousse**
- Форма обучения может быть подобрана по желанию слушателя – утренняя, дневная или вечерняя
- По окончании обучения слушатели получают Диплом НОУ «Академия винного бизнеса»
- Выпускники «Академии винного бизнеса» могут пройти аттестацию и получить международный диплом **Universite du Vin Chateau de Suze-La-Rousse**

+7(903) 746-01-96  
[wineacademy@yandex.ru](mailto:wineacademy@yandex.ru)

